Seler pasteryzowany do sałatek

-Przygotować zalewę:
*7szkl. wody
*1szkl. octu
*2łyżki soli
*1szkl. cukru
w/w składniki zagotować
- do zalewy wrzucić seler korzeniowy starty na grubej tarce,
(1seler średniej wielkości to ilość na 1 słoik 450ml)
-trochę obgotować go w tej zalewie
- nałożyć do słoików
-pasteryzować 20 min

Seler wykonany wg tego przepisu można stosować do sałatek tak jak ten który kupujemy w sklepie, plus jest taki, że ten wykonany wg mojego przepisu jest zdecydowanie bardziej aromatyczny i smaczny. Szczerze polecam, choć podejrzewam, że wielu ludziom raczej nie chce się tego robić

JABŁKA PRAŻONE

3 kg jabłek obranych i pokrojonych w grubszą kostkę
1 duza cytryna
100ml soku jabłkowego(może być woda)
150g cukru (można dodać więcej)

Pokrojone 2 kg jabłek skropić sokiem z cytryny, do dużego garnka wlać sok jabłkowy i wsypać jabłka, przykryć. Gotować czasami mieszając, gdy masa jest gorąca wsypać resztę jabłek. Prażyć pod przykryciem od czasu do czasu mieszając, dodać cukier. Dalej prażyć. Jabłka muszą być połączone musem jabłkowym. Zostawić do ostygnięcia odkryte, zimne nakładać do słoików i krótko pasteryzować.